真空内釜圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	NP-JB10/NP-JB18
●お客様 お名前	☎
ご住所 〒	
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所 ☎
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工3年	

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。［なべ（1.0Lサイズ）B-234・なべ（1.8Lサイズ）B-235］

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 本書のご提示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト) 消耗部品の交換。
   (チ) 下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
   - 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   - なべの中で酢を使った場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

PSマーク

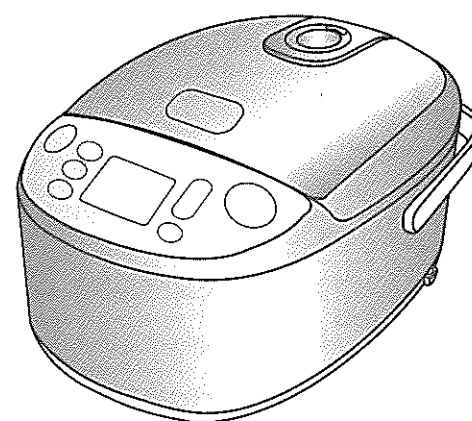
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

真空内釜圧力IH炊飯ジャー
極め炊き（きわめだき）

型名 NP-JB10型 1.0Lサイズ
NP-JB18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

家庭用

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警告　取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

⚠注意　取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1　重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意　△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止　⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示　●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警　告

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

禁止
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止
電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止
電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁止
炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

禁止
吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止
取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温、ケーキメニュー以外の用途に使わない
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- クッキングシートなどの落とし蓋を入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀を混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをする恐れがあります。

必ず実施
差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施
差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警　告

必ず実施
圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、外ぶたはカチッと音がするまで確実に閉める
米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、ご飯がおいしく炊けなかったり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをする恐れがあります。

⚠ 注　意

接触禁止
使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

接触禁止
本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁止
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁止
壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

必ず実施
お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施
差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

禁止
専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

プラグを抜く
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施
電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医師に相談
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■**磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■**本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■**なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない**

■**なべに、キズのつくような器具を入れない**
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
感電や故障の原因になります。

■**本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

■**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

■**吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上）で使用しない**
故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

本体

蒸気口セット

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

吸気口
（本体底部）

排気口
（本体裏側）

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P27

内ぶたセット

安全弁（ボール入り）
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P27

内ぶたセットとっ手
（左右2ヵ所）
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

内ぶたセットパッキン

外ぶたパッキン

ふたセンサー

安全パッキン

蒸気口

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

なべ

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P27

サイドセンサー

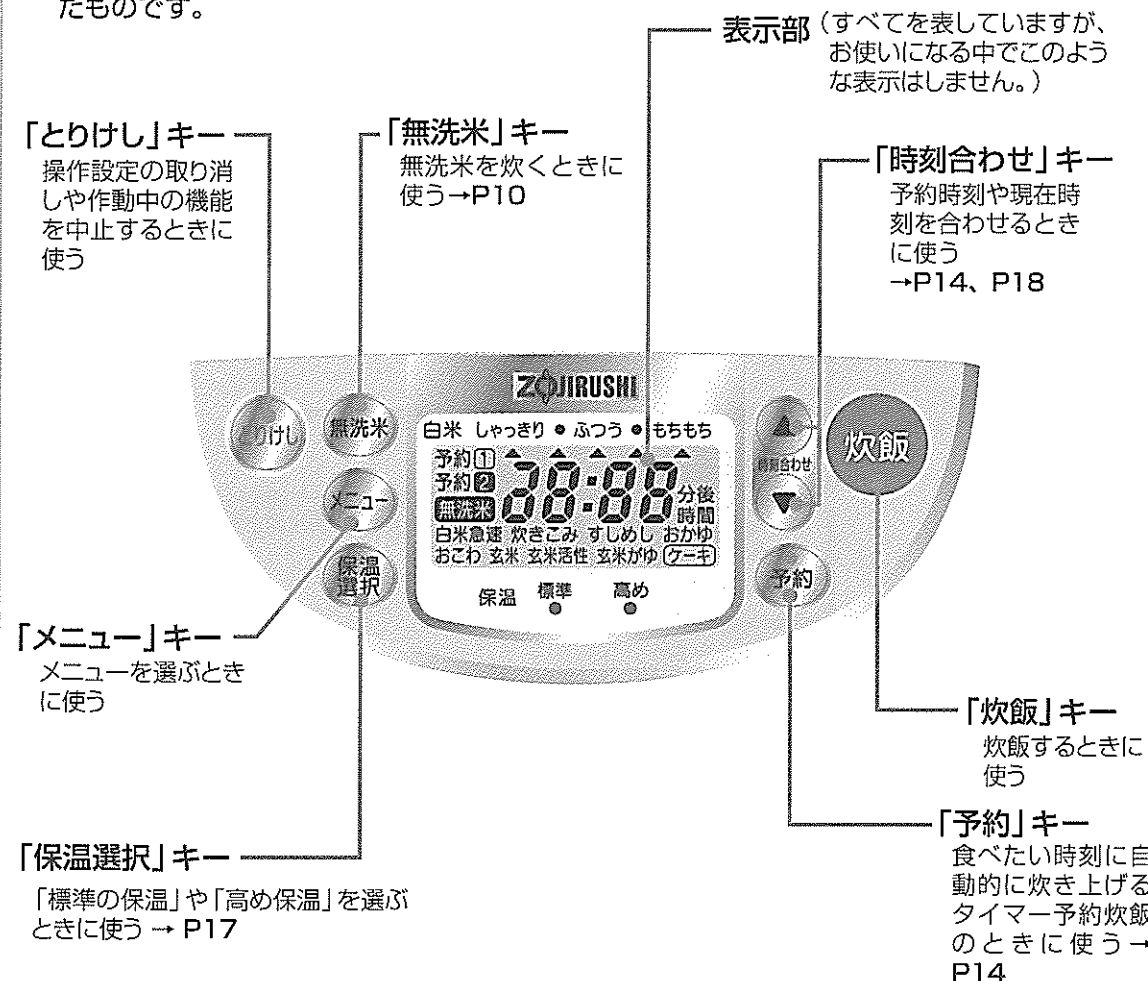
しゃもじ受けのつけ方
●2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

ツメ
脚
しゃもじ受け取りつけ部
ツメ

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

付属品

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
　また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
　ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、[ややもちもち]メニューで炊いてください。

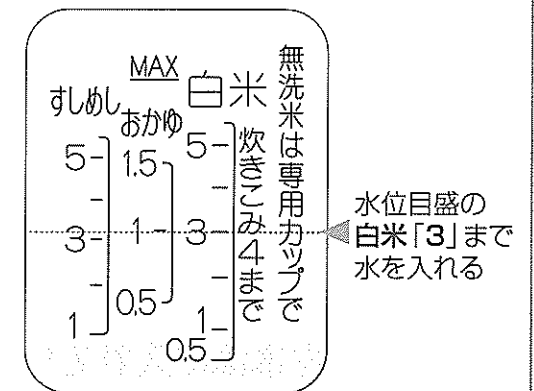
例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

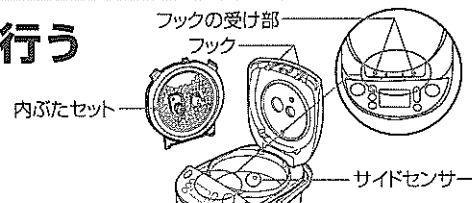
●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●24時間（高め保温では12時間）以上
●しゃもじを入れたまま
●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

炊飯まえに本体各部の点検を行う

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着していないかを確認する
- 圧力調整装置、安全弁は分解しないでください。故障の原因になります。

2 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ（180mL）すりきり1杯ずつ
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀は混ぜて炊かないでください。圧力調整装置、安全弁を詰まらせることがあり危険です。

米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P12～13「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

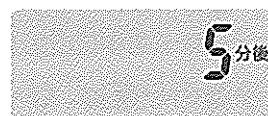
なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたセットは必ず取りつける
- 外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
- なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」のエラー表示が出ます。

で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ
- キーを押し続けると、早送りができます。（「ふつう」に戻ると止まります。）
- 「しゃっきり」「ややしゃっきり」「ふつう」「ややもちもち」「もちもち」「玄米」「玄米活性」は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。
- **白米急速**：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

を押す

点灯
炊飯ランプ （炊飯） が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間
5分後

7 炊き上がりのメロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

保温経過時間
0時間

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ （保温 標準 点灯） が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
  保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
  → P7「おいしく保温」、P17「標準の保温」・「高め保温」参照
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
  もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
  → P18「報知音の種類と切りかえ方」参照

使用後は   を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

メニュー		圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
			1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	しゃっきり	●	約40～55分		約40～55分	
	ややしゃっきり	●	約40～55分		約40～55分	
	ふつう	●	約50分～1時間		約50分～1時間	
	ややもちもち	●	約50分～1時間		約50分～1時間	
	もちもち	●	約50分～1時間		約50分～1時間	
白米急速		●	約20～30分	約20～35分	約21～35分	約21～40分
炊きこみ		●	約50分～1時間10分	約1時間～1時間10分	約50分～1時間10分	
すしめし			約40～50分	約40～55分	約40～50分	約40～55分
おかゆ			約50分～1時間5分	約50分～1時間10分	約50分～1時間5分	約50分～1時間10分
おこわ			約40～50分		約40～50分	
玄米		●	約1時間～1時間15分	約1時間～1時間20分	－	
玄米活性		●	約3時間10分～3時間25分		－	
発芽玄米		●	約50分～1時間		約50分～1時間	
玄米がゆ			約1時間20分～1時間35分	約1時間30分～1時間45分	－	

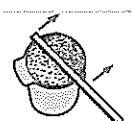
- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。（予熱の時間が約30分かかります。）

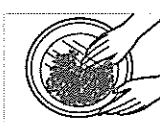
お願いとお知らせ
- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約20分で圧力がかかり始めます。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。外ぶたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。プッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空だきはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ（171mL）すりきり1杯ずつ

2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→　P12「炊き方メモ」参照
米を平らにならす

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 で無洗米選択したあと、 でメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」は選べません。

4 を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米 を押す

- 「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。

2 表示部に 無洗米 が表示される

3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 無洗米 を押す

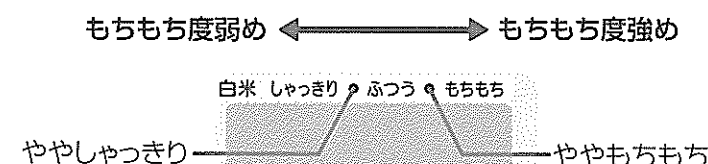
2 表示部の 無洗米 が消える

3 無洗米選択の解除を完了

メニュー

白米のもちもち度

この製品では、白米のもちもち度（白米を炊くときの粘りと弾力の程度）を次の5段階で炊きわけることができます。

 キーを押して、「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度を選びます。

もちもち度弱め ⟷ もちもち度強め

表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「•」で表しています。
「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の「•」で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の「•」で表しています。

キー

キーを押すごとに、各メニューを点滅させてメニューを選ぶ
●キーを押し続けると、早送りができます。

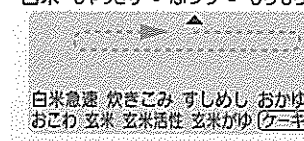
メニューの動き方

例:白米（もちもち度）の「ふつう」が記憶されている場合

1 まず「▲」の位置が「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順に変わります。

白米　しゃっきり　ふつう　もちもち
白米急速　炊きこみ　すしめし　おかゆ
おこわ　玄米　玄米活性　玄米がゆ　ケーキ

2 次にキーを押すと「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「ケーキ」の順に点滅します。

白米　しゃっきり　ふつう　もちもち
白米急速　炊きこみ　すしめし　おかゆ
おこわ　玄米　玄米活性　玄米がゆ　ケーキ

ご飯の炊き方

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は

→ P10「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

●米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る
普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで
無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

白米	
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度※を選びます。 ※「もちもち度」とは… この製品で白米を炊いたときの粘りと弾力の程度を次の5段階で表したものです。 もちもち度弱め ⟷ もちもち度強め 白米 しゃっきり ・ ふつう ・ もちもち ややしゃっきり ― ややもちもち 表示部の中では [ややしゃっきり] と [ややもちもち] は [・] で表しています。 [ややしゃっきり] は [しゃっきり] と [ふつう] の間の [・] で、[ややもちもち] は [ふつう] と [もちもち] の間の [・] で表しています。
その他	各メニューの炊き上がりは次のとおりです。 「しゃっきり」………… 粘り少なめでしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「ややしゃっきり」… ※「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」………… この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。 「ややもちもち」…… ※「ふつう」よりやや高めの圧力で粘りや弾力を引き出して炊き上げます。 「もちもち」………… 5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。

白米急速	
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[白米急速] を選びます。
その他	白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

炊きこみ	
米	1.0Lサイズでは0.5～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[炊きこみ] を選びます。
具	具の量は、米の質量（重さ）の30～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります（米1カップは約150g）。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。
その他	調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

すしめし	
水加減	[すしめし] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[すしめし] を選びます。

おかゆ	
水加減	[おかゆ] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[おかゆ] を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

おこわ	
米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	[おこわ] の水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 [おこわ] の水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 [おこわ] の水位目盛より少し多め
メニュー	[おこわ] を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

玄米	
水加減	[玄米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[玄米] を選びます。
その他	具を加えて炊く場合は1.0Lサイズで1～4カップの間で、1.8Lサイズで2～6カップの間で炊いてください。この場合もメニューは [玄米] を選びます。

玄米活性	
米	玄米を使います。
水加減	[玄米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[玄米活性] を選びます。

発芽玄米（市販の発芽玄米を使用する場合）	
米	1.0Lサイズでは0.5～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～8カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けない場合があります。発芽玄米だけ、または、発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	[白米] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[ややもちもち] を選びます。
その他	発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。 発芽玄米は「白米（ややもちもち）」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。） 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

玄米がゆ	
水加減	[おかゆ] の水位目盛に合わせます。
メニュー	[玄米がゆ] を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

タイマー予約炊飯

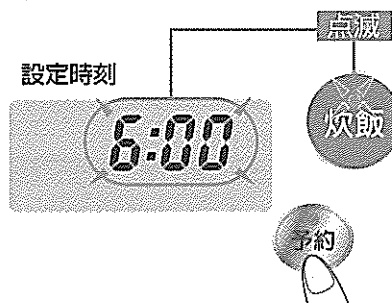
●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。

例：7：30 に炊き上げたいとき

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P18

1 予約 を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・「炊飯」ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」は、タイマー予約炊飯ができません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

7:30

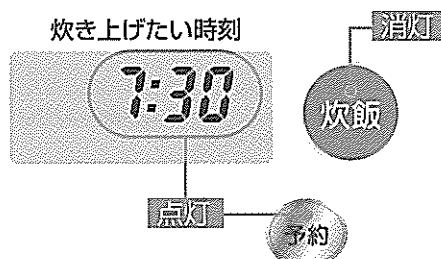
▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

4 炊飯 を押す

「炊飯」ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と「予約」ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●**「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

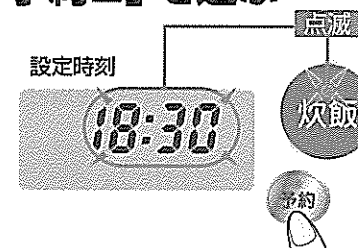
記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 予約 を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

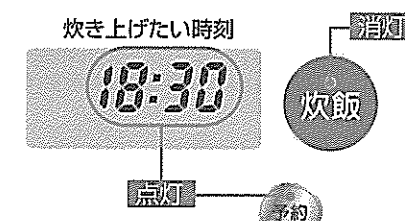
「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・「炊飯」ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

3 炊飯 を押す

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

炊き上げたい時刻
18:30
消灯
炊飯
点灯
予約

●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	55分～13時間まで	55分～13時間まで
	ややしゃっきり	55分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	ややもちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	もちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
すしめし		55分～13時間まで	55分～13時間まで
おかゆ		1時間10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
玄　米		1時間20分～13時間まで	―
玄米活性		3時間25分～13時間まで	―
玄米がゆ		1時間45分～13時間まで	―

お知らせ
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方はP25「お料理ノート」をご参照ください。

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を 1 のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を手のひらで「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー)を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押すことで調理時間を変更することができます。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1～60分
1.8Lサイズ	65分	1～80分

5 (炊飯)を押す

炊飯ランプ (炊飯) が点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る

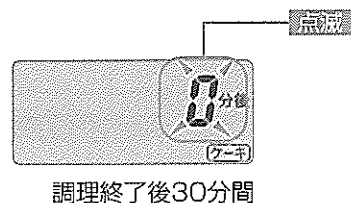
焼き上がりまでの残り時間を表示する

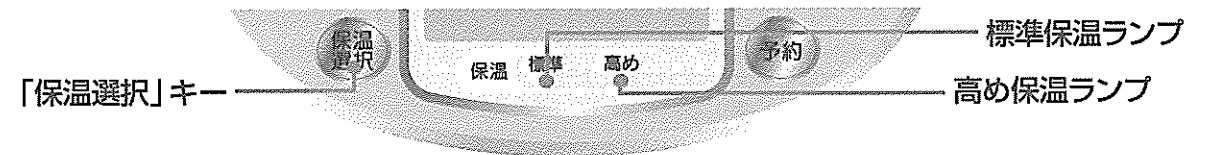
●調理中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。

6 出来上がりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 (とりけし)を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 4 からもう一度操作し調理時間を追加してください。
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、P26「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。
●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

調理終了後30分間

調理終了後30分以降

標準の保温　高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準の保温」や「高め保温」を選べます。

標準の保温

炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

点灯　保温　標準　高め

次の場合「標準の保温」は選べません。
「標準の保温」を選択するとブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- ●「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- ●保温開始から12時間経過したあと
- ●なべの温度が低いとき

●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
●「標準の保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

少し高めの温度〈約70℃〉で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

点灯　保温　標準　高め

2 を押す　高め保温ランプが点灯する

保温　標準　高め　点灯

●「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。

「高め保温」から「標準の保温」に戻すときは…

(保温選択) を押す　「標準の保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する

点灯　保温　標準　高め

●「標準の保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

●「標準の保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
→　P7「おいしく保温」参照
●発芽玄米は「白米（ややもちもち）」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
●「ケーキ」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

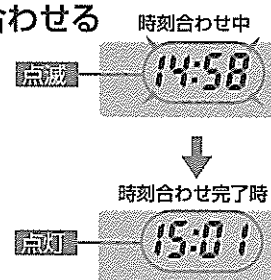
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの▲を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ中
点滅　14:58

時刻合わせ完了時
点灯　15:01

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始、タイマー予約操作完了、炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

※サイレント報知とは…炊飯終了時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知※ 炊飯終了時およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

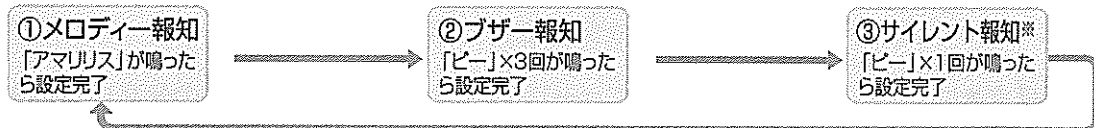
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 （予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理メモ

お料理ノートに記載している計量単位

■大さじ1＝ 15mL　■小さじ1＝ 5mL　■1カップ＝180mL（付属の「白米用」計量カップ）
●ただし、無洗米を計量する場合は「無洗米専用」計量カップを用いてください。

具や調味料を加えて炊くとき

具………・小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。

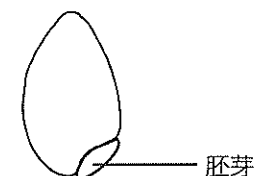
調味料…・だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

胚芽精米のご飯　メニュー：ふつう を選びます

材料(4～5人分)
胚芽精米※……………………… 3カップ

つくり方

1 米は洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。（胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。）
2 （メニュー）キーを押して ふつう を選び、続いて（炊飯）キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米 ： 胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。
→　P6「米の呼び名」参照

麦混ぜご飯　メニュー：ややもちもち を選びます

材料(4～5人分)
米……………………… $2\frac{2}{5}$カップ
押し麦……………………… $\frac{3}{5}$カップ

つくり方

1 米と押し麦は合わせて洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます（押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れなくて良い）。
2 （メニュー）キーを押して ややもちもち を選び、続いて（炊飯）キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例）1カップ炊飯のとき
・米　0.8カップ（$\frac{4}{5}$カップ）
・押し麦　0.2カップ（$\frac{1}{5}$カップ）

みそかつ丼　メニュー：[ややしゃっきり]を選びます

材料(4～5人分)
- 米…………3カップ
- 豚ヒレ肉………280g
- 衣
  - 小麦粉………適宜
  - とき卵
    - 卵…………1個
    - 水……1/4カップ
  - パン粉………適宜
- 揚げ油…………適宜
- A
  - みそ(八丁みそ、信州みそ、仙台みそなど)…………80g
  - 酒………大さじ3
  - 砂糖……大さじ3
  - 水(またはだし汁)…大さじ4～5
  - 土しょうがのしぼり汁………小さじ1
  - ねぎ(みじん切り)………大さじ1
- 山椒…………適宜

つくり方

1. 米は洗い、[白米]の水位目盛3まで水を入れます。
2. (メニュー)キーを押して[ややしゃっきり]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
3. 保温になれば、混ぜてほぐします。
4. 豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。
5. Aの材料を別のなべに入れて混ぜ合わせ、火にかけてあたためます。
6. 丼にご飯を入れ、4のカツを5切れずつ並べて5のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりかけます。

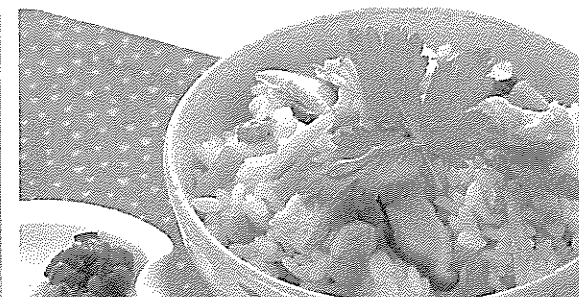
パエリア　メニュー：[炊きこみ]を選びます

材料(4～5人分)
- 米……………………3カップ
- えび……………………4～6尾
- はまぐり(あればムール貝)………4～6個
- いか……………………150g
- ピーマン……………………3個
- オリーブ油……………………大さじ2
- 塩……………………小さじ1/2
- A
  - 固形コンソメの素……………………1個
  - サフラン……………………小さじ1/2
  - (ターメリック小さじ1/2でもよい)

つくり方

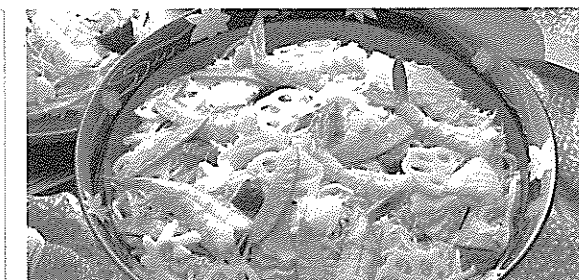
1. えびは殻をむいて背わたを取り、はまぐりは砂出しをして洗います。いかは一口大に切り、ピーマンはあられ切りにします。
2. 1をオリーブ油で炒め、塩を加えて味をととのえます。はまぐりの貝が開くまでふたをして加熱します。
3. 固形コンソメの素を細かく砕いておきます。
4. 米は洗い、ひたひたになるくらいに水を入れ、Aを加えてさらに[白米]の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
5. (メニュー)キーを押して[炊きこみ]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
6. 保温になれば、2の具と煮汁大さじ2を混ぜてほぐします。

五目ご飯　メニュー：[炊きこみ]を選びます

材料(4～5人分)
- 米…………3カップ
- 鶏肉(またはしらす干し)…………50g
- 油あげ…………1/2枚
- にんじん…………35g
- こんにゃく……35g
- ごぼう…………35g
- 干ししいたけ…………2～3枚
- A
  - 薄口しょうゆ、みりん……各大さじ1 1/2
  - 塩……小さじ1/2
  - だしの素………小さじ1/2
- 干ししいたけのもどし汁、絹さや(ゆでる)またはみつば…………適宜

つくり方

1. 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2. にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3. 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4. 米は洗って3を加え、[白米]の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6. (メニュー)キーを押して[炊きこみ]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
7. 保温になれば、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、絹さややみつばを飾ります。

ちらしずし　メニュー：[すしめし]を選びます

材料(4～5人分)
- 米…………3カップ
- 合わせ酢
  - 酢………大さじ4
  - 砂糖……大さじ3
  - 塩………小さじ1
- 具
  - にんじん……20g
  - ごぼう………35g
  - たけのこ……30g
  - 生しいたけ…2枚
  - ちくわ………1本
- A
  - だし汁…120mL
  - 砂糖……大さじ2
  - しょうゆ…大さじ1
  - みりん(または酒)………大さじ1
- B
  - 卵…………2個
  - みりん…小さじ1
  - 塩…………少々
- みつば(ゆでる)または木の芽…………適宜
- 酢レンコン・のり・うす紅しょうが………適宜
- えび・いか・さやえんどう(ゆでる)………適宜

つくり方

1. 米は洗い、[すしめし]の水位目盛3まで水を入れます。
2. (メニュー)キーを押して[すしめし]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
3. 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
4. にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。
5. Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
6. 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後にみつば、錦糸卵、酢レンコン、のりを散らしてえび、いか、さやえんどうを飾り、うす紅しょうがを添えます。

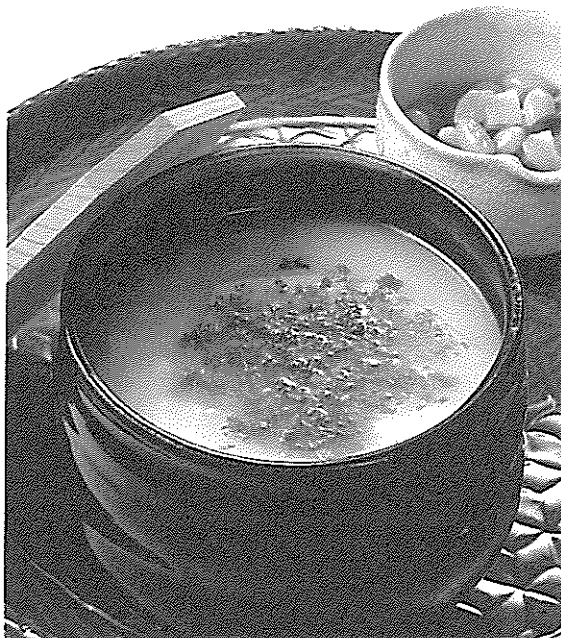
お料理ノート つづき

七草がゆ　メニュー：おかゆ を選びます

材料(4〜5人分)
米……………………1カップ
青菜類(あれば春の七草※、なければその他の野菜類)……………75g
塩……………………少々

つくり方
1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3 (メニュー)キーを押して おかゆ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…
①必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

※春の七草：セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ(カブ)、スズシロ(ダイコン)の7種

かぼちゃのおかゆ　メニュー：おかゆ を選びます

材料(4〜5人分)
米……………………1カップ
かぼちゃ……………………70g
塩……………………少々

つくり方
1 かぼちゃは1〜1.5cm角に切ります。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れ、かぼちゃをのせます。
3 (メニュー)キーを押して おかゆ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4 保温になれば、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

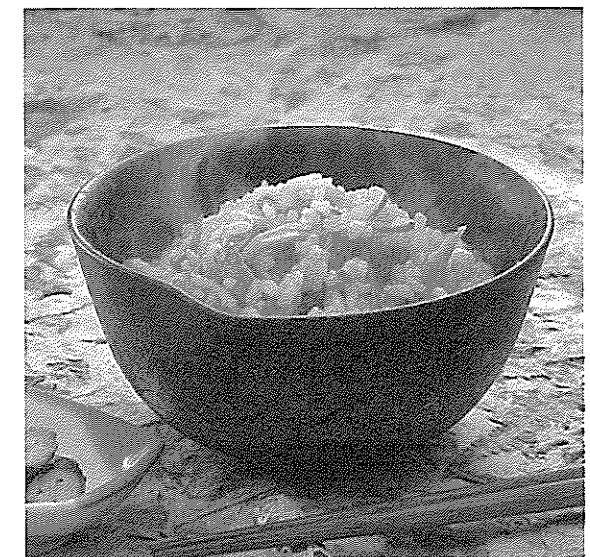
山菜おこわ　メニュー：おこわ を選びます

材料(4〜5人分)
もち米……………………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………………75g
A { みりん……………………大さじ1
  { 塩……………………小さじ1

つくり方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**
その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
3 (メニュー)キーを押して おこわ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯　メニュー：玄米 を選びます

材料(4〜5人分)
玄米……………………3カップ
鶏肉……………………80g
油あげ……………………1枚
にんじん、こんにゃく、ごぼう…………各35g
A { 薄口しょうゆ……………………大さじ3
  { みりん……………………大さじ1/2

つくり方
1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗ってAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
5 (メニュー)キーを押して 玄米 を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1〜4カップの間で、1.8Lサイズでは2〜6カップの間で炊いてください。

玄米活性ご飯のトッピングアラカルト

メニュー：玄米活性 を選びます

材料(4〜5人分)

玄米……………………………3カップ

トッピングアラカルト

- ア. ジャコごま
- イ. いりこ菜っ葉
- ウ. 小魚の揚げ煮
- エ. 小えびの天ぷら
- オ. 春菊のごまあえ
- カ. とりレバーのしょうゆ漬け

（ア〜カ）適宜

つくり方

1 米は洗い、玄米 の水位目盛3まで水を入れます。

2 (メニュー) キーを押して 玄米活性 を選び、続いて (炊飯) キーを押します。

3 保温になれば混ぜてほぐし、お好みの具をトッピングしていただきます。

トッピングする具のつくり方

ア. ジャコごま
ちりめんじゃことといりゴマをフライパンでから炒りし、最後にあおのりを加えます。

イ. いりこ菜っ葉
フライパンにサラダ油を熱し、いりこと小さく刻んだ菜っ葉（大根の葉など）を炒め、しょうゆ、砂糖、七味唐辛子で味つけします。

ウ. 小魚の揚げ煮
小魚に片栗粉をまぶして揚げ、砂糖、しょうゆ、酢に一味唐辛子少々を加えた中で煮からめます。

エ. 小えびの天ぷら
えびの殻をむき、一尾ずつ天ぷらにします。

オ. 春菊のごまあえ
春菊をゆでて切り、しょうゆ、みりん、すりごまであえます。

カ. とりレバーのしょうゆ漬け
しょうゆ、みりん、酒、ねぎ、しょうが、一味唐辛子少々を混ぜ合わせた中に、しっかりめにゆでた熱いレバーを入れて1時間つけておきます。

スポンジケーキ

メニュー：ケーキ を選びます　設定時間：1.0Lサイズ45分・1.8Lサイズ65分

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
砂糖	100g	150g
バニラエッセンス	少々	少々
A 牛乳	大さじ1	大さじ1 1/2
A バター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。

2 Aを湯せんにかけて温めておきます。

3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。

4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。

5 4に薄力粉を加えて、ゴムべらなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。
その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。

7 (メニュー) キーを押して ケーキ を選び、続いて (炊飯) キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)

8 出来上がればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。

9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。（使用量は1.0Lサイズで大さじ1 1/2、1.8Lサイズで大さじ2です。）

チーズケーキ

メニュー：ケーキ を選びます　設定時間：1.0Lサイズ60分・1.8Lサイズ80分

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。

2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジで約30秒加熱してやわらかくしておきます。

3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。

4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。
その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。

5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。

6 4に5を加えてゴムべらで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。

8 (メニュー)キーを押して ケーキ を選び、続いて (炊飯) キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)

9 出来上がればすぐになべから取り出し、あら熱を取ります。(出来上がり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)

10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

＊バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

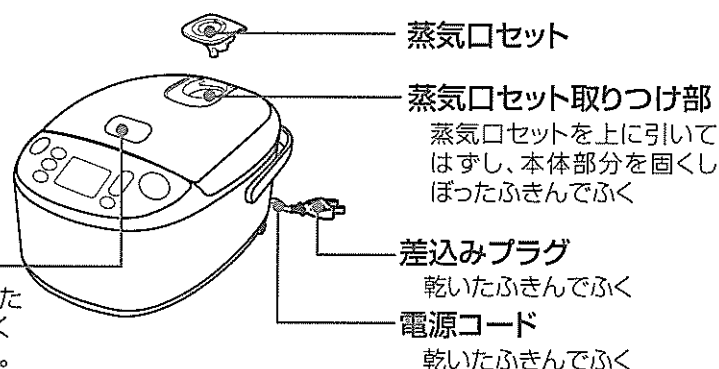
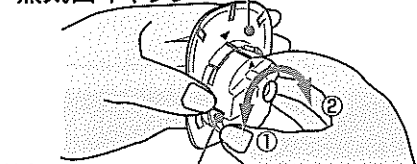
外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口セット

蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗いする

●**蒸気口ケースのはずし方**
蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

●**蒸気口ケースのつけ方**
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

●**蒸気口パッキンのはずし方・つけ方**
蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなど入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない　■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。
●フッ素皮膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは購入できます。

1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる

2 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ

3 を押す

4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す

5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする　→P26、27参照

お手入れ　交換部品

内ぶたセット
安全弁（ボール入り）
圧力調整装置
ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
お手入れの際には分解はしない
（故障の原因になります。）

内ぶたセットパッキン
内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたセットパッキンは取りはずせません。

●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。

外ぶた
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

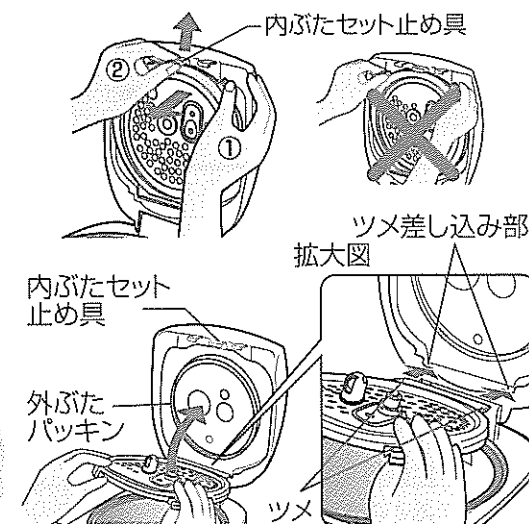
本　体

フックの受け部
この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

はずし方
内ぶたセットとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす
●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたセットとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

内ぶたセット止め具
②
①

つけ方
内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む
●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

ツメ差し込み部
拡大図
内ぶたセット止め具
外ぶたパッキン
ツメ

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C106
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C107
な　べ（1.0Lサイズ）	B234
な　べ（1.8Lサイズ）	B235
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい　やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米·古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温·水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか?
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯できない　キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→　P30「こんな表示をしたとき」参照 ●なべが入っていますか?　→　なべを入れてください。 ●標準保温ランプ·高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯	炊飯·保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット……落としたりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。内ぶたセットパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置……穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁……………中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか?　→　再度つけなおしてください。
ケーキ	ケーキが　生焼けになる　ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか?　→　お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→　P16「ケーキの作り方」参照 P25「お料理ノート」参照 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか?　→　卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか?　→　卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか?　→　材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか?　→　かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか?　→　具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか?　→　お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか?　→　生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが　ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか?　→　ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキ	ケーキが　なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか?　→　バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキがくずれる	●出来上がり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキ	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか?　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。　→　なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
保温	保温中、ご飯がにおう　変色する　乾燥する　ひどくつゆがつく	●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →　P26「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」参照 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか?保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。　→　P7「おいしく保温」参照
保温	標準の保温ができない	●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか?　→　P17「標準の保温」「高め保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか?　→　保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか?　→　なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか?　→　「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。　P17「お知らせ」参照
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか?　→　「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか?　→　時刻合わせをしないと予約を受けつけません。　P18「時刻の合わせ方」参照
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。　→　炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

エラー表示

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→　「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。→　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない
- ●その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ　Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名		NP-JB10	NP-JB18
炊飯容量（約L）［　］内はカップ数	白米・白米急速	0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
	無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	炊きこみ	0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.08　[2～6]
	無洗米	0.09～0.68　[0.5～4]	0.34～1.03　[2～6]
	すしめし	0.18～1.0　[1～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
	無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	おかゆ	0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26　[0.5～1.5]	0.09～0.43　[0.5～2.5]
	おこわ	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
	無洗米	0.17～0.68　[1～4]	0.34～1.02　[2～6]
	玄米・玄米活性	0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
	発芽玄米	0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.44　[2～8]
	玄米がゆ	0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
	ケーキ	薄力粉　120g	薄力粉　180g
定格		交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ		1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）		幅25×奥行36×高さ20	幅28×奥行39×高さ23.5
質量		約5.5kg	約6.5kg
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		28.1g	37.9g
年間消費電力量		92.2kwh/年	142.8kwh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		178wh	228wh
一時間当たりの保温時消費電力量		18.3wh	24.9wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.92wh	0.92wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.80wh	0.80wh

●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。

●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）